

Pizze Napoletane

| | |
|---|---------|
| <i>Marinara (utan mozzarella)</i> Tomat, oregano och vitlök. | 119 |
| <i>Margherita</i> Tomat, mozzarella och basilika. | 129 |
| <i>Margherita con bufala</i> Tomat, buffelmozzarella, basilika, mozzarella och olivolja. | 157 |
| <i>Bufala</i> Mozzarella. Buffelmozzarella, basilika, färska Pachinotomater och olivolja läggs på efter. | 169 |
| <i>Bufala & Spianata Calabra</i> Mozzarella, färska Pachinotomater och buffelmozzarella. Stark salami, basilika och olivolja läggs på efter. | 187 |
| <i>Prosciutto</i> Tomat, mozzarella, skinka och basilika. | 187 |
| <i>Parma</i> Tomat och mozzarella. Parmaskinka läggs på efter. | 197 |
| <i>Diavola</i> Tomat, mozzarella, basilika och 'nduja salami. | 167 |
| <i>Melanzane</i> Tomat, mozzarella, basilika och auberginer på Napoletanskt vis. | 187 |
| <i>Peperoni & Salsiccia / Peperoni</i> Tomat, mozzarella, salsiccia, basilika, stekt paprika med oliver och kapris. | 167/147 |
| <i>Zucchine & Pancetta / Zucchine</i> Zucchini kräm, rökt mozzarella, basilika och färska Pachinotomater. Pancetta läggs på efter. | 179/137 |
| <i>Ripieno Prosciutto & Ricotta</i> Inuti: rökt mozzarella, basilika, ricottaost och skinka. ovanpå: tomat, mozzarella och basilika. | 179 |
| <i>Friarielli & Salsiccia</i> Mozzarella, friarielli, salsiccia och basilika. | 179 |
| <i>Funghi & Salsiccia</i> Tomat, mozzarella, champinjoner, salsiccia och basilika. | 167 |
| <i>Napoletana</i> Tomat, mozzarella, basilika, kapris, sardeller och oregano. | 167 |
| <i>Bresaola</i> Tomat och mozzarella. Bresaola, ruccola, parmesan och olivolja läggs på efter. | 187 |
| <i>4 Formaggi</i> Mozzarella, rökt mozzarella och gorgonzola dolce. Parmesan, basilika och olivolja läggs på efter. | 157 |
| <i>Porcini & Tartufo</i> Svampkräm, mozzarella, färska Pachinotomater. Vildsvinssalami, parmesan, basilika och tryffelolja läggs på efter. | 187 |
| <i>Boscaiola / Boscaiola & Salsiccia</i> Mozzarella, salsiccia, stekt svamp med vitlökskrème, chili och svartpeppar. Scamorza ost och persilja läggs på efter. | 187/207 |

| | |
|---|---|
| <i>Extra</i> Oliver Sallad | 39 49 |
| <i>Barnmeny</i> 0-12 år. Alla pizzarätter. | 100 |
| <i>Prosecco</i> S. Leonardo, Cantine Leonardo da Vinci, Toscana | 105/545 |
| <i>Vini Bianchi</i> Pinot Grigio Da Lucca San Michele Soave Classico, Ca'Rugate, Veneto Vermentino DOC Praidis, Sardegna Sauvignon Winkl, Cantina Terlan, Alto Adige Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Marche Bolgheri Bianco, Costa di Giulia Gaja Rossj-Bass Chardonnay, Angelo Gaja, Langhe Jermann Vintage Tunina, Villanova di Farra, Friuli | 89/385 115/505 130/575 130/575 135/595 145/640 1250 1400 |
| <i>Vini Rossi</i> Primitivo, da Lucca, Puglia Ripasso, Valpolicella, Alpha Zeta, Veneto Cannonau DOC Rei, Sardegna Chianti Classico, Querciabella, Toscana Barbera d'Alba, Luigi Voughera, Neive Barbaresco, Luigi Voghera, Neive Nebbiolo d'Alba, Luciano Sandrone, Piemonte Amarone Classico della Valpolicella, Ca'Rugate, Veneto Brunello di Montalcino – Da Vinci Barolo Cannubi Boschis, Luciano Sandrone, Piemonte | 89/385 105/455 135/595 160/665 160/665 180/765 180/765 975 1065 1600 |
| <i>Vino da dessert</i> 2015 Moscato d'Asti DOCG, Paolo Saracco, Piemote 2008 Vin Santo DOC, Cantine Leonardo da Vinci, Toscana | 295 795 |
| <i>Bibite</i> Stenkulla mineralvatten (33cl/75cl) Läsk | 35/75 38 |
| <i>Birra</i> Birra Poretti, Lager Birra Poretti, Flaska Estrella Daura (glutenfri) Kronenbourg 1664 Blanc Kronenbourg 1664 Luma lager Fridens Ale 100W IPA Hard Lemonade "Garage" Ginger Hard Lemonade "Garage" Lemon | 73 69 79 75 75 73 76 76 67 67 |
| <i>Dessert</i> Giros hemmagjorda mjukglass Giros hemmagjorda sorbet Focaccia med nutella, hallon och banan Tartufo Dolce di Alba Nero Tartufo Dolce di Alba Bianco | 52 52 67 35 35 |
| <i>Kaffe</i> Espresso Dubbel Espresso Cappuccino Latte Enkel macchiato Dubbel macchiato | 33 37 35 35 33 37 |

Våra pizzor kan bakas på glutenfri botten
(Kan finnas spår av gluten)



Våra pizzor är bakade med Caputo mjöl och tomatsåsen görs på San Marzano tomater. Mozzarellan som vi använder är en fior di latte, gjord på komjölk, denna är idealisk för pizzor då den är fastare i konsistensen.